

## 乐王吉古堡红葡萄酒 2024

## ■ 葡萄园特征

葡萄园: AOC Pomerol, 波尔多, 法国 波美侯产区的葡萄园位于波尔多东北40公里处,坐落在多尔多涅河右岸的高台上。 梅洛是波美侯的品种之王。粘土,作为这片产区的典型风土,让梅洛以一种独一无二的方式展现出自身魅力。

风土: 乐王吉古堡的葡萄园占地22公顷,位于波美侯高台的中心地带,与另外两家顶级名庄分享产区的最佳风土。在这里,作为地质学上的奇迹之一,沉沉的粘土之上铺有一层砂砾土。酒庄种植的梅洛品种就是在这样品质非凡的土壤中汲取到各类元素,成为乐王吉古堡葡萄酒能够拥有如此力道及罕见的深邃之感的秘诀。

## ■ 酿造工艺

酒精发酵在带温控的水泥酒罐中进行,长约10天。淋皮和浸渍的时间根据各罐的情况,即风土和单宁的成熟度而有所变化。平均总浸渍时间在21至25天之间。 浸渍后,葡萄酒被导入全新橡木桶中,进行苹果酸乳酸发酵,并开启长达18个月的 陈酿。使用的橡木桶出品于拉菲罗斯柴尔德男爵酒业位于波亚克的制桶厂。

技术信息

酒精度: 13,5 % vol.

